	М	inami Kyu	shu Univ	ersi	ty S	yllabu	s			
シラバス年度	2025年度	開講キャンパス			開	開設学科		食品開	食品開発科学科	
科目名称	卒業論文	•	•	•			授業形態			
科目コード	270100	単位数 6単位	配当学年	4		実務経験教			アクティブ ラーニング	0
担当教員名	永田 さやか		-	-	-		-	-	ICT活 用	0
授業概要		な有用な成分、特に機能 抱増殖抑制効果、自分記						品からべ	ペプチドを抽出	出して降
関連する科目	特に「食品機能	学」や「食品分析学」、	また、「食品基礎	実験」や	「食品学実	験」といった	実験授業など。	,		
授業の進め方 と方法		な有用な成分、特に機 用しながら自分達で調					ら選択し、イン	ンターネ	、ットや学術語	余文検索
授業計画 【第1回】	食品の機能性につ	ついて 1								
授業計画 【第2回】	食品の機能性につ	ついて 1								
授業計画 【第3回】	食品の機能性に	ついて2								
授業計画 【第4回】	食品の機能性に	ついて2								
授業計画 【第5回】	卒業研究のテー	マの選択								
授業計画 【第6回】	卒業研究のテー	マの選択								
授業計画 【第7回】	卒業研究のテー ⁻	マの決定								
授業計画 【第8回】	卒業研究のテー	マの決定								
授業計画 【第9回】	食品サンプルかり	らの成分抽出(特にペ	プチド)1							
授業計画 【第10回】	食品サンプルかり	らの成分抽出(特にペ	プチド) 1							

授業計画 【第28回】	補体活性抑制効果の確認 1	
授業計画 【第29回】	補体活性抑制効果の確認 2	
授業計画 【第30回】	補体活性抑制効果の確認 2	
授業計画 【第31回】	抽出成分(ペプチド)の精製2	
授業計画 【第32回】	抽出成分(ペプチド)の精製2	
授業計画 【第33回】	液クロによる分析 1	
授業計画 【第34回】	液クロによる分析 1	
授業計画 【第35回】	液クロによる分析 2	
授業計画 【第36回】	液クロによる分析2	
授業計画 【第37回】	血圧上昇抑制効果の確認 3	
授業計画 【第38回】	血圧上昇抑制効果の確認 3	
授業計画 【第39回】	抗菌効果の確認3	
授業計画 【第40回】	抗菌効果の確認3	
授業計画 【第41回】	がん細胞増殖抑制効果の確認3	
授業計画 【第42回】	がん細胞増殖抑制効果の確認3	
授業計画 【第43回】	補体活性抑制効果の確認 3	
授業計画 【第44回】	補体活性抑制効果の確認 3	

授業計画	
【第45回】	抽出成分(ペプチド)の精製3
授業計画 【第46回】	抽出成分(ペプチド)の精製3
授業計画 【第47回】	イオン交換による分析
授業計画 【第48回】	イオン交換による分析
授業計画 【第49回】	研究論文の作成 1
授業計画 【第50回】	研究論文の作成 1
授業計画 【第51回】	研究論文の作成 2
授業計画 【第52回】	研究論文の作成 2
授業計画 【第53回】	研究発表スライドの作成
授業計画 【第54回】	研究発表スライドの作成
授業計画 【第55回】	卒業論文発表会 1
授業計画 【第56回】	卒業論文発表会 1
授業計画 【第57回】	卒業論文発表会 2
授業計画 【第58回】	卒業論文発表会 2
授業計画 【第59回】	まとめと討論
授業計画 【第60回】	まとめと討論

授業の到達目標	自分で問題点やテーマを探すことができるようになる。また、そのテーマに沿ってまとめてレポートと資料を作成し、人前でプレゼン できるようになる。
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1) / 2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1) / 3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(1)
授業時間外学習【予習】	自分の研究テーマに沿ってあらかじめ調べておくこと。 (30分以上)
授業時間外学習【復習】	実験結果を毎回、まとめておくこと。 (1時間以上)
課題に対する フィードバック	卒業論文は採点し、卒業論文発表会のプレゼンは、その日に解説、改善点について話し合う。また最終授業の際に討論の場を設けて質問などについての解説を行う。
評価方法・基準	テーマに沿って実験研究ができたか、また、卒業論文と卒業論文発表会などを総合的に評価する。 単位を認定するうえで1、2、3年次の卒業論文発表会をすべて出席することを条件とする。
テキスト	必要に応じてプリント資料を配布する。
参考書	PubMedによる論文検索
備考	